

# GLACE À LA TAGÈTE (TAGETES TENUIFOLIA)



## Ingrédients pour 4 portions

Ingrédient	Quantité
Lait entier	500 ml
Crème	200 ml
sucré	70 g
tagetes tenuifolia	7 g (sommités fleuries)

## Préparation

1. Mélangez les ingrédients dans un récipient. (Vous pouvez passer les sommités fleuries au chinois, car les tiges peuvent être coriaces).  

---

---
2. Laissez infuser la préparation au frigo pendant 8h à 24h.  

---

---
3. Mettez le mélange dans une turbine à glace (programme similaire à votre glace vanille habituelle).  

---

---
4. REMARQUE: C'est une glace sans additif, elle est donc destinée à être mangée dès sa sortie de la turbine!  

---

---